

MENU



Drodzy Goście,
Wszystkie dania z naszego menu, przygotowywane są na bieżąco, dlatego czas oczekiwania na zamówione danie może wynieść nawet 30-40 minut.

Kuchnia serwuje dania do godziny 22.00



danie pikantne



danie wegetariańskie

NA DOBRY POCZĄTEK

ZUPA KURKOWA

kurki/włoszczyzna/ziemniaki/boczek/śmietana

22 zł

CHŁODNIK Z ZIELONEGO GROSZKU

zielony groszek/mięta/kozi ser

20 zł



TATAR WOŁOWY RĘCZNIE SIEKANY

cebulka/korniszony/pieczarki marynowane/masło/pieczywo

33 zł

PLACKI ZIEMNIACZANE

z sosem borowikowym lub z kwaśną śmietaną lub z cukrem

26 zł

23 zł

20 zł

SMAŻONA FETA

grecka feta w płatkach kukurydzianych/konfitura figowa

28 zł

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z SOSEM CHILI Z DODATKIEM MANGO

24 zł

SALATY

Z CHRUPIĄCYM SEREM CAMEMBERT

kompozycja sałat/chrupiące sakiewki z serem camembert i
żurawiną/maliny/marchewka/sos miodowo-musztardowy

35 zł

Z KREWETKAMI

kompozycja sałat/smażone krewetki/awokado/pomidory
koktajlowe/czerwona cebula/grzanki/domowy sos vinegret

39 zł

CEZAR

kompozycja sałat /smażony filet z kurczaka/
suszone pomidory/parmezan/grzanki/sos Cezar

36 zł

Z PIECZONYM ŁOSOSIEM

kompozycja sałat/pieczony łosoś/wędzony twaróg/
gotowane jajko/kapary/pestki dyni/domowy sos vinegret

36 zł

Z KACZKĄ

kompozycja sałat/różowa pierś z kaczki/gruszka/
pomidory koktajlowe/orzechy włoskie/sos musztardowo-miodowy

37 zł

COŚ KONKRETNEGO

GRILLOWANY KURCZAK

filet z kurczaka/kopytka/śmietanowy sos z kurkami/szpinak

46 zł

LINGUINE Z INDYKIEM

kawałki piersi z indyka/makaron linguine/
suszone pomidory/bób/cukinia/szalotka/szpinak

47 zł

SOUVLAKI

szaszłyk z karkówki/sałatka grecka/tzatziki/pita

51 zł

SZNYCEL

panierowana polędwica wieprzowa/cząstki ziemniaków/
fasolka szparagowa

53 zł

STEK Z ANTRYKOTU

antrykot z kością (500g)/ziemniaki/grillowane warzywa:
pieczarki Portobello, pomidory koktajlowe, kukurydza
i papryka/sos z zielonym pieprzem

120 zł

PIECZONY ŁOSOŚ

filet z łososia/tódeczki ziemniaczane/sos pomarańczowy/
sałatka z cytrusami

56 zł

PAD THAI



makaron ryżowy/krewetki/tofu/omlet/kietki fasoli/
orzeszki ziemne/kolendra/dymka

47 zł

PIECZONA KAPUSTA



marynowany stek z kapusty/sos orzechowy/czerwona porzeczka/
orzechy pekan/popcorn z kaszy gryczanej

35 zł

PIEROGI

RUSKIE (10Szt)

okraszone smażoną cebulką

24 zł

Z MIĘSEM (10Szt)

zasmażane ze skwarkami

25 zł

Z PIECZONYM ŁOSOSIEM (10Szt)

orzechy włoskie/koperek/sos jogurtowo-cytrynowy

32 zł

Z KURCZAKIEM I MOZZARELLĄ (10Szt)

podsmażane na pomidorach

25 zł

Z BIAŁYM SEREM (10Szt)

z sosem malinowym

22 zł

DLA NAJMŁODSZYCH

PANIEROWANE KAWAŁKI KURCZAKA

frytki lub ziemniaki w mundurkach/mini marchewki na masełku

25 zł

SPAGHETTI BOLOGNESE

parmezan

27 zł

PIEROGI Z BANANEM I NUTELLĄ (5 SZT.)

17 zł

FRYTKI CIENKIE

13 zł

FRYTKI STEAKHOUSE

17 zł

SŁODKOŚCI

CIASTO DNIA/DESER DNIA

informacja u kelnera

15 zł

CZEKOLADOWE FONDANTE

lody waniliowe

30 zł

TARDALETKA Z MALINAMI

kruche ciastko/maliny/lody waniliowe/beza

30 zł

DESERY LODOWE

TROPIKALNY

ananas/papaja/banan/guava/sorbet mango-marakuja/
sos mango/śmietana

29 zł

BEZOWY

domowe beziki/lody waniliowe/sos malinowy/śmietana

26 zł

OREO

ciastka Oreo/lody waniliowe i czekoladowe/
sos czekoladowy/śmietana

29 zł

KRÓWKA

krówki/lody waniliowe/słony karmel/śmietana

29 zł

CZEKOLADOWY Z WIŚNIÓWKĄ

wiśniówka/lody czekoladowe/konfitura wiśniowa/śmietana

31 zł

KINDER (DLA DZIECI)

połowa Kinder jajka/lody waniliowe/Kinder czekolada/
sos czekoladowy/śmietana

18 zł

NAPOJE ZIMNE

LEMONIADY 0,35L

ogórkowo-bazyliowa/arbuzowa/cytrynowa/truskawkowa/
mango/brzoskwiniowa/zielone jabłuszko/jeżynowa

14 zł

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 0,3L

pomarańczowy/grapefruitowy

16 zł

NAPOJE GAZOWANE 0,25L

coca-cola/cola zero/sprite/fanta/tonic kinley/tonic bitter lemon

10 zł

SOK CAPPY 0,25L

pomarańcz/jabłko/multiwitamina/grapefruit/czarna
porzeczka/pomidor

10 zł

FUZE TEA 0,25L

cytryna/brzoskwinia

10 zł

KROPLA BESKIDU/DELICE 0,33L

niegazowana/gazowana

8 zł

KROPLA BESKIDU/DELICE 0,75L

niegazowana/gazowana

12 zł

BURN PUSZKA 0,25L

13 zł

KAWY

(mleko roślinne - dopłata 3zł)

ESPRESSO

8 zł

DOUBLE ESPRESSO

13 zł

KAWA CZARNA/BIAŁA

9 zł / 10 zł

CAPPUCCINO

12 zł

LATTE MACCHIATO

14 zł

LATTE MACCHIATO SMAKOWE

wanilia/czekolada/francuski karmel/kokos/biała
czekolada/pumpkin spice/popcorn

16 zł

KAWA MROŻONA

espresso/mleko/lody waniliowe/śmietana

18 zł

CAFE FRAPPE

espresso/mleko/kruszony lód

12 zł

NAPOJE GORĄCE

CZEKOLADA NA GORĄCO

16 zł

LEMONIADA NA GORĄCO

przyprawy korzenne lub szarlotka

13 zł

HERBATY HARNEY&SONS

DZBANEK HERBATY

DARJELING: czarna herbata, uważana za królową herbat, pochodzi z mglistych wzgórz otaczających Himalaje.

EARL GREY SUPREME: czarna z olejkiem bergamotowym i Silver Tips (długie liście z delikatnymi, srebrzystymi włoskami)

PARIS: czarna z porzeczką, karmelem i wyciągiem ze skórki bergamotki cytrynowej

HOT CINNAMON SPICE: czarna z dodatkiem cynamonu, pomarańczy i goździków

POMEGRANATE OOLONG: Chińska herbata Ti Guan Yin Oolong aromatyzowana owocami granatu. Herbatę typu oolong poddaje się krótkiemu procesowi fermentacji przez co liście pozostają całe.

JAPANESE SENCHA: herbata zielona

ORGANIC GREEN with CITRUS&GINGKO: zielona z liśćmi mitorzębu, trawą cytrynową i skórką cytryny

ORGANIC BANGKOK: organiczna zielona herbata, która została wzbogacona dodatkiem trawy cytrynowej, kokosu, wanilii i imbiru.

DRAGON PEARL JASMINE: ręcznie zwijana biała i zielona herbata w kształcie pereł, naturalnie aromatyzowana kwiatem jaśminu

WHITE WANILLA GRAPEFRUIT: chińska biała herbata Mutan z dodatkiem aromatu wanilii i grejpfruta

ROOIBOS CHAI: napar z czerwonego krzewu rooibos z dodatkiem cynamonu, kardamonu i goździków nie zawiera kofeiny

RASPBERRY HERBAL: herbata bez kofeiny, z dodatkiem: malin, hibiskusa, owoców róży, skórki pomarańczowej i cytrynowej

MINT VERBENA: mięta pieprzowa z lipą trójlistną

CHAMOMILLE HERBAL: ziołowy napar na bazie egipskiego rumianku